

Πουρές



Ο πουρές πατάτας είναι αρκετά διαδεδομένος στην χώρα μας και είναι ένα εξαιρετικό συνοδευτικό για κάθε πιάτο. Μπορεί να μην είναι πολύ δύσκολος στην παρασκευή του αλλά έχει κάποια tips & tricks που αξίζει να αναφέρουμε.

Υλικά:

5 πατάτες
αλάτι Ιμαλαίων SALTIC
λευκό πιπέρι ΜΠΑΧΑΡ
1 λίτρο νερό
5 κουταλιές ελαιόλαδο ARISTON
μερικές σταγόνες λεμόνι
λίγο φρέσκο θυμάρι

Εκτέλεση:

Καθαρίζεις και κόβεις τις πατάτες και τις βάζεις να βράσουν. Στραγγίζεις τις πατάτες από το νερό, αλλά το κρατάς γιατί θα το χρησιμοποιήσεις. Ρίχνεις λάδι στις πατάτες και λίγο από το νερό που έβρασαν. Πολτοποιείς τις πατάτες, ρίχνεις χυμό από λεμόνι και αν χρειάζεται προσθέτεις λίγο νερό. Βάζεις λευκό πιπέρι, αλάτι και τέλος ρίχνεις λίγο φρέσκο θυμάρι.

Δείτε και το βιντεο απο την εκπομπή μας Harry Cook στον ΣΚΑΙ



INFO:

- Για να έχεις ομοιογενή πουρέ χωρίς σβόλους θα πρέπει να έχεις όσο πιο καυτές πατάτες γίνεται.
- Για να κάνεις πουρέ κάνεις όλα τα βήματα που θα έκανες αν ήθελες πατάτα ψητή και έπειτα τις πολτοποιείς προσθέτοντας μυρωδικά, βούτυρο, γάλα και αν θες τυρί.
- Για ταχύτητα μπορείς να κόψεις τις πατάτες σε μικρά κομμάτια και να βράσεις τα κυβάκια πατάτας μέσα σε γάλα.
- Στον πουρέ πατάτας μπορείς να βάλεις εξτρά υλικά για να τον νοστιμίσεις. Όπως σελινόριζα, γλυκοπατάτες και τόσα ακόμη.
- Από μυρωδικά ταιριάζουν τέλεια στον πουρέ ο φρέσκος κόλιανδρος, το σχοινόπρασο, ο μαϊντανός, το φρέσκο εστραγκόν και η φρέσκια ρίγανη.
- Μην ξεχάσεις να προσθέσεις τα απαραίτητα αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο σε κάθε σου πουρέ.
- Το καλής ποιότητας ελαιόλαδο βοηθά αρκετά στο τελικό αποτέλεσμα.
- Τα καλύτερα υγρά για τον πουρέ: γάλα,, η κρέμα γάλακτος (πλήρης ή ελαφριά) , το νερό που έβρασαν οι πατάτες (Όχι το νερό που έβρασαν πατάτες με τη φλούδα τους), το ξινόγαλα ή αριάνι.
- Μην βάζεις ποτέ τον πουρέ στο μπλέντερ ή στο μούλτι καθώς η μεγάλη ταχύτητα θα κάνει τις πατάτες σου μια κολλώδη μάζα.



bletsas^{sr}
Ευτυχής Μηδέτσος